

2

0

2

6



Auberge
DE VARIZE
— AFAEDAM —

CART E
PRINTEMPS/ÉTÉ

- SPRING / SUMMER MENU -

MENU

ARDOISE DU JOUR

« MENU DU JOUR » INSCRIT SUR L'ARDOISE



ENTRÉE DU JOUR - APPETIZER OF THE DAY

6.00 €

PLAT DU JOUR - MAIN OF THE DAY

13.90 €

FORMULE ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT DU JOUR

17.90 €

- FORMULA APPETIZER / MAIN or MAIN / DESSERT OF THE DAY

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT DU JOUR

20.90 €

- FORMULA APPETIZER / MAIN / DESSERT OF THE DAY

ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES ET ESPUMA MOZZA (1.7.10.12)*

Tomatoes, mozzarella, basil and garlic croutons

- Green salad, deli

Petite
Grande

11.90 €
16.90 €

GASPACHO DE L'AUBERGE (1.7.12)*

Le cousin de l'Andalou, tomate, concombre, poivron et émulsion basilic

- Tomatoes, cucumber, bell pepper and basil emulsion



10.90 €

CAPONATA DE L'AUBERGE (1.5.8.9.10.11.12)*

Salade froide de légumes du soleil grillés, câpres, olives, pignons de pin et basilic

- Cold salad of grilled Mediterranean vegetables



Petite
Grande

8.90 €
14.90 €

SALADE CÉSAR (1.3.7.10.12)*

Salade verte, croutons, poulet frit, œuf de Condé et grana padano

- Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream



Petite
Grande

12.90 €
17.90 €

TARTARE DE SAUMON (1.4.5.7.10.12)*

Saumon, pastèque marinée à la menthe et gel citron vert

- Salmon, mint-marinated watermelon and lime gel

Petit en entrée
Grand en plat

12.90 €
19.50 €

PLATS

GRILLADE DE BŒUF « PRIZIUS » (1.5.7.10.12)*

Frites fraîches de l'ESAT de Varize et sauce du jour

- Grilled beef with french fries



22.50 €

VITELONATO (1.2.3.4.5.7.9.10.12)*

Rôti de veau froid finement tranché, sauce crémeuse au thon, citron et câpres

- Cold roast veal, creamy tuna sauce, lemon and capers

Petit en entrée
Grand en plat

12.90 €
19.50 €

POISSON DU MOMENT (1.4.6.7.9.14)*

Servi avec des légumes de saison

- Fish with seasonal vegetables

19.50 €

TARTARE DE BŒUF (1.3.5.7.9.10)*

Échalotte, câpre, cornichon, persil, mayo, ketchup et Tabasco

- Shallot, capers, gherkins, parsley mayonnaise, ketchup and Tabasco

Petit en entrée
Grand en plat

12,90 €
19.50 €

LA PORTION DE FRITES FRAICHES DE L'ESAT DE VARIZE - French fries from « ESAT de Varize »



3.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

BURGERS

LE CHICKEN (1.3.7.9.10.12)*

Pain, poulet, salade, tomate, oignons, sauce

- Burger bread, chicken, salad, tomato, onions, sauce

18.50 €

LE FRENCHIE (1.3.7.9.10.12)*

Pain, steak, salade, tomate, oignons, Comté AOP 18 mois et bacon

- Burger bread, steak, salad, tomato, onions, Comté and bacon

19.50 €

LE VÉGÉTARIEN (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12)*

Pain, galette de pois chiche, caonata et parmesan

- Burger bread, vegetables patty, vegetables, sauce and cheese

17.90 €

** NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES FRAICHES DE LA LÉGUMERIE DE L'ESAT DE VARIZE

- All burgers are served with french fries from « ESAT de Varize »



MENU DES PETITS (jusqu'à 12 ans)

POULET CROUSTILLANT - Fried chicken

OU - or

PAVÉ VÉGÉTARIEN - Vegetarian meal

OU - or

STEAK HACHÉ (1.3.5)* - Steak

Légumes et frites fraîches de l'ESAT de Varize

- Served with vegetables and french fries from « ESAT de Varize »



10.00 €

+ 1 BOISSON AU CHOIX - 1 beverage

+ 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX OU
DESSERT DU JOUR - ice-cream of dessert of the day

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (7.10.12)*

Sélection de 3 fromages, petite salade

- 3 different cheeses, little green salad

8.00 €

CRÈME BRÛLÉE (1.3.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northen

- Homemade burnt cream



7.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT (1.3.7.8)*

A la fève Tonka et avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé

- Homemade chocolate mousse



7.50 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON (1.3.7)*

- Fruit salad

7.00 €

ÎLE FLOTANTE AUX FRAISES (1.3.7.8)

- Floating island with strawberries



7.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND** (1.3.7.8)*

- Coffee or tea gourmet (different mini desserts)

*si café gourmand dans une formule supplément de 3.00 €

- Extra 3 euros : if the gourmet coffee is in a formula

9.00 €

GLACES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (1.5.7)*

8.00 €

Glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat chaud

- Coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or hot chocolate

LA DAME BLANCHE (1.5.7.8)*

8.00 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

- Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA COUPE SOLEIL (1.5.7.8)*

9.00 €

Sorbet griotte, fraise et citron, fruits frais et chantilly

- Cherry sorbet, strawberry sorbet, lemon sorbet, fruit salad and whipped cream

COMME UN TIRAMISU (1.5.7.8)*

9.00 €

Glace café, glace Stracciattela, biscuits cuillère, chantilly et Amaretto

- Coffee and Stracciattela Ice cream, sponge fingers, whipped cream and Amaretto

GLACES ET SORBETS (7)*

2.50 € / boule

Parfum de glace : vanille, chocolat, caramel, café et pistache

- Ice flavour : vanilla, chocolate, toffee, coffee and pistachio

Parfum de sorbet : griotte, citron, fraise, passion et ananas

- Ice sorbet : cherry, lemon, strawberry, passion fruit and pineapple

Supplément chantilly – Extra whipped cream

NOS PARTENAIRES

- OUR PARTNERS



LA P'TITE BASSE COUR à CONDÉ

Volailles et œufs

- Meat and Eggs

LA LAITERIE D'ELVANGE

Beurre, crème et fromage blanc

- Butter, cream and fromage blanc

DOMAINE DES BÉLIERS à ANCY-DORNOT

Vignoble – Wine

BRASSERIE GALIBOT à FORBACH

Bières artisanales – Beers

DOMAINE OURY-SCHREIBER à MARIEULLES

Vignoble – Wine

ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES, GLUTEN - Cereal and gluten
2. CRUSTACÉS - Crustaceans
3. OEUFS - Eggs
4. POISSONS - Fish
5. ARACHIDES - Peanut
6. SOJA - Soy
7. LAIT LACTOSE - Milk lactose
8. FRUITS À COQUE - Nuts
9. CÉLERI - Celeriac
10. MOUTARDE - Mustard
11. SÉSAME - Sesame seed
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - Sulfur dioxide and sulfites
13. LUPIN - Lupine
14. MOLLUSQUES - Molluscs

PAIN SANS GLUTEN À LA DEMANDE

- Bread gluten free, on request.

* les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes - these number are for allergen



LÉGUMERIE DE L'ESAT



PLAT « FAIT MAISON »